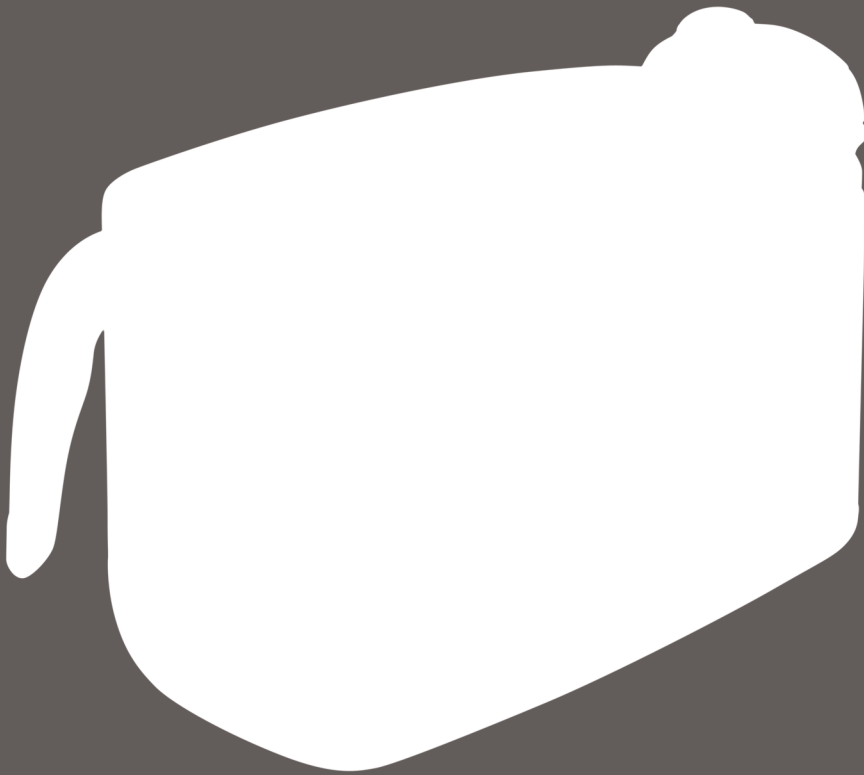


Breville®



Deep Fryer - Friteuse

Instruction Booklet • Livret d'instructions

BDF600XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Deep Fryer



CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 8** Know your Breville Deep Fryer
- 12** Operating your Breville Deep Fryer
- 18** Care & cleaning your Breville Deep Fryer
- 20** Deep frying tips
- 22** Recipes
- 29** One year limited warranty

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE & SAVE FOR FUTURE REFERENCE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the deep fryer for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the deep fryer near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water, flour, etc.
- Always operate the deep fryer on a stable, heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the deep fryer is covered or touches flammable material when in operation.
- To prevent risk of electric shock, never immerse the control panel or power cord in water.
- Do not place the deep fryer on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Ensure that the power cord is also kept well clear of gas or electric stove top burners.
- Do not touch areas around openings or vents that may become hot. Use only the handles and knobs provided.
- Always attach the magnetic cord assembly first, then plug cord into the wall outlet. When removing the cord, unplug from the wall outlet before unplugging the cord from the deep fryer.
- Injuries may result from the use of attachments or accessories not recommended by Breville for use with this product.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse the deep fryer, power cord or power plug in water or any other liquid.
- Do not attempt to operate the deep fryer by any method other than those described in this booklet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not let children play with plugs or cords.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Hot deep frying oil is dangerous. We recommend that this product is not used by children.
- To disconnect from the wall outlet, place the 'ON/OFF' switch to 'O' (off). Remove the power plug from the wall outlet, then disconnect the magnetic breakaway cord from the back of the deep fryer.
- When the deep fryer is not in use or when left unattended, disconnect the deep fryer from the wall outlet.
- Before attempting to move the deep fryer, or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn the 'ON/OFF' switch to 'O' (off). Disconnect from the wall outlet, and allow to cool down.
- It is recommended that this appliance not be moved when it contains hot oil. Hot oil is very dangerous and can cause serious burns. Use extreme caution.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Do not operate under cabinets.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions on Page 18.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- Do not allow the cord to run underneath or be wrapped around the appliance, as this may impair the function of the magnetic safety release.
- Connect the plug to a polarized power supply only. As a safety feature, this appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). It will only fit into the outlet in one direction. If this plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.


BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFETY TIPS

- Always keep lid closed while deep fryer is cooking food. Use basket handle to raise and lower basket. Always raise basket out of hot oil and lock into the 'Load or Drain' position, to allow food to drain for 10 to 20 seconds before opening lid.
- BEWARE OF STEAM WHEN OPENING LID. Use protective hot pads or insulated oven mitts when removing the lid to prevent burns or personal injury.
- Wet food should be dried first with paper towels before frying. Remove loose ice from frozen foods. Close the lid when frying. Beware of oil splattering when food is put into the oil.
- Keep the deep fryer at least 4 inches away from walls or other objects during operation. Do not place any objects on top of the deep fryer while it is operating.
- Be sure oil vessel is filled to at least the minimum ('MIN') oil level. Do not fill above the maximum ('MAX') oil level. Do not operate appliance without oil or with an insufficient amount of oil. Never pour oil into heated oil vessel.
- Do not operate the deep fryer if the lid and the oil vessel are not completely dry.
- Keep the deep fryer out of reach of children while in use and away from edges of countertops where it could be pulled off or pushed over by children.
- Do not use any solid/hydrogenated oil, shortening or lard in this deep fryer.

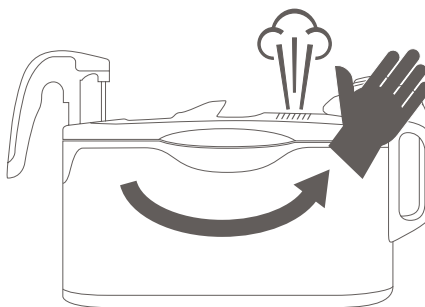
 **DO NOT EXCEED 50 MINUTES USE IN A TWO HOUR PERIOD.**

 **RISK OF FIRE HAZARD. COOK ONLY IN REMOVABLE OIL VESSEL.**

 **TO PREVENT DAMAGE TO COUNTERTOP OR TABLETOP FINISH, USE A NONFLAMMABLE, HEAT-RESISTANT COASTER OR PLACE MAT BETWEEN THE APPLIANCE AND THE COUNTERTOP OR TABLETOP SURFACE. NEVER PLACE ON CARPET, FURNITURE, OR OTHER COMBUSTIBLE MATERIALS.**

NOTE:

Moisture in foods will cause steam to rise from the deep fryer, this is normal. To avoid scalding from the steam, be sure to reach around the deep fryer instead of reaching over the deep fryer when adjusting the temperature dial.



SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

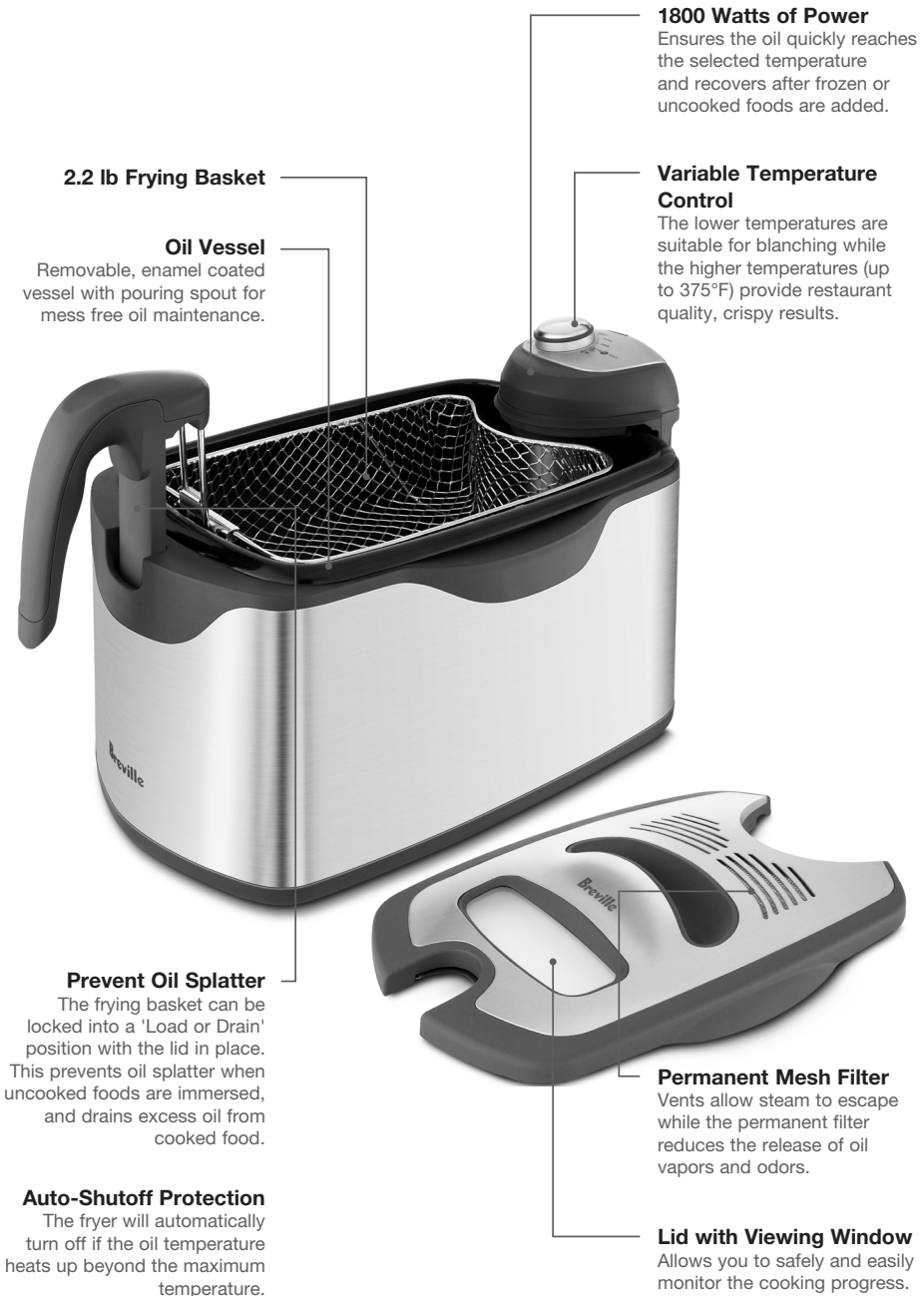
**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

KNOW

your Breville Deep Fryer



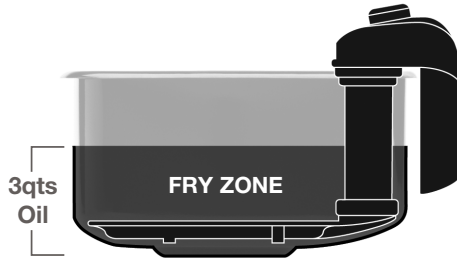
KNOW YOUR BREVILLE DEEP FRYER



KNOW YOUR BREVILLE DEEP FRYER

Cool Plate™ Technology

Breville's unique Cool Plate™ Element is positioned closer to the bottom of the oil vessel. This results in a proportionally larger 'Fry Zone', allowing you to cook 1lb of french fries in less than 3qts of oil.



COOL PLATE™ TECHNOLOGY



STANDARD TUBE ELEMENT

Commercially-Inspired Cool Zone

The Cool Plate™ Element is suspended in oil, creating a 'Cool Zone' at the bottom of the oil vessel. This prevents heavy debris from burning, which reduces odor and extends the useful lifespan of oil.



COOL ZONE

Increased Oil Life

Oil repeatedly heated above its 'Smoke Point' temperature quickly breaks down affecting oil color, taste and smell. The Cool Plate™ Element's large, flat, surface-area gently heats the oil to its optimum cooking temperature. In comparison, standard tube elements may fluctuate up to 70°F hotter, damaging the oil. The result is prolonged oil life and better tasting food.

OPERATING

your Breville Deep Fryer



OPERATING YOUR BREVILLE DEEP FRYER

Before first use

1. Remove and safely discard any packing material and promotional labels from the deep fryer.
2. Wash the lid, oil vessel and frying basket in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing and Cool Plate™ Element with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Place the oil vessel back into the housing and position the Cool Plate™ Element assembly correctly in the removable oil vessel. Ensure the oil vessel is completely free of water before adding any oil.

ONLY USE THE COOL PLATE™ ELEMENT ASSEMBLY IN THE REMOVABLE OIL VESSEL PROVIDED, OR FIRE COULD RESULT. NEVER USE IN ANY OTHER VESSEL OR FOR HEATING ANY OTHER LIQUID. AFTER CLEANING, PLACE OIL VESSEL BACK INTO THE HOUSING AND POSITION THE COOL PLATE™ ELEMENT ASSEMBLY CORRECTLY IN THE REMOVABLE OIL VESSEL.



THE CONTROL PANEL/COOL PLATE™ ELEMENT SHOULD NEVER BE IMMERSSED IN WATER OR OTHER LIQUIDS WHEN CLEANING. CLEAN THE OUTER SURFACE OF THE HEATING ELEMENT WITH A DAMP CLOTH AND MILD SOAP SOLUTION OR PLAIN WATER.

THIS PRODUCT IS FOR THE DEEP FRYING OF FOOD ONLY WITH OILS OF APPROPRIATELY HIGH SMOKE POINT. IT SHOULD NOT BE USED FOR ANY OTHER TASK SUCH AS HEATING WAX OR COOKING SOUPS OR CASSEROLES.

TO AVOID PERSONAL INJURY, ALWAYS POSITION YOUR DEEP FRYER WELL BACK FROM THE EDGE OF THE COUNTER OR TABLE. DO NOT LET THE POWER CORD DRAPE OVER THE EDGE OF THE COUNTER OR TABLE OR WITHIN REACH OF CHILDREN. ALWAYS USE YOUR DEEP FRYER ON A DRY, FLAT, STABLE, HEAT RESISTANT SURFACE.

OPERATING YOUR BREVILLE DEEP FRYER

1. Place the deep fryer on a flat, dry surface. Ensure the deep fryer is not too close to the edge of the counter, and that the power cord or basket handle does not extend over the edge.
2. Remove the lid and frying basket from the deep fryer.
3. Fill the deep fryer with cooking oil between the 'MAX' and 'MIN' levels shown on the heater tube. From empty, the maximum level is approximately 3.4 quarts (3.2 liters), and the minimum level is approximately 3 quarts (2.8 liters). Use only good quality fresh cooking oil with a high smoke point. **DO NOT OVER OR UNDERFILL.**



NOTE:
The deep fryer should be connected to a power supply only after it has been filled with oil.

4. Attach the magnetic cord assembly into the rear of the deep fryer first, then plug the cord into a 120V power outlet. When properly aligned, the plug will magnetically attach itself to the control panel housing. If positioned upside down, it will not attach.

NOTE:

The magnetic cord is designed to detach easily from the fryer in case a child accidentally pulls on the cord. As a result, if it is bumped or touched during use, it could accidentally detach during operation. If contact with the cord occurs during operation, check that it is still properly connected to the fryer.

5. Turn the 'ON/OFF' switch at the rear of the control panel to the 'I' (On) position. The 'Power' indicator light will illuminate. It will stay lit until either the switch is turned to the 'O' (Off) position, or power is disconnected from the deep fryer.

NOTE:

Do not turn the unit on without oil in the oil vessel.

6. Turn the temperature dial to the required setting for the food being fried. Most commercial deep frying is carried out at approximately 375°F. This is the maximum temperature position on the temperature dial. Small volumes and light foods can be successfully deep fried at lower temperatures, although generally, around 320°F is regarded as a practical minimum temperature for healthy frying.
7. When the 'ON/OFF' switch at the rear of the control panel is turned to the 'I' (On) position, the orange 'HEATING' light will illuminate, indicating that the oil is heating to the selected temperature on the temperature dial. Once the selected temperature is reached, the 'HEATING' light will go out, however will cycle on and off during operation to maintain the correct temperature.

OPERATING YOUR BREVILLE DEEP FRYER

NOTE: For best results, when cooking the first batch of food, allow the deep fryer to preheat for approximately 20 minutes. The 'HEATING' light will cycle on and off during this time.

- When the 'HEATING' light goes out, slide the tongue of the basket handle into the recess in the housing. Lower the basket until it stops in the 'Load or Drain' position. In this position the basket is above the oil level.

NOTE: Do not overfill the basket with food. Overfilling lowers the overall oil temperature causing food to absorb oil and not cook properly.

NOTE: When frying food that is not coated in batter, make sure it is patted dry with paper towels as excess moisture causes the oil temperature to drop. The smallest amount of water will also cause hot oil to splatter.

- Place food to be fried into the frying basket. Always ensure that the basket is not filled past the top.



The 'Load or Drain' feature allows you to safely add food to the frying basket before frying and also drain excess oil from the food once the frying has been completed.

NOTE: When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs – cook a few pieces at a time – and follow Steps 11-14. Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

- Place the lid on top of the deep fryer and by tilting the frying basket back towards you, release the basket from the 'Load or Drain' position and gently lower it into the hot oil.

NOTE: Care should be taken when lowering food in the frying basket into the hot oil. Some splattering may occur.

- Raise the basket to see if the food has reached the desired golden color and texture. We recommend this is done by using the viewing window on the lid to avoid oil splattering.
- Once the food has reached the desired golden color and texture, carefully lift the basket and lock it in the 'Load or Drain' position. Allow oil to drain 10 to 20 seconds.
- With hot pads or insulated oven mitts, remove the lid and frying basket. Place cooked food onto a wire rack or absorbent paper towels.

OPERATING YOUR BREVILLE DEEP FRYER

NOTE:

Take care when opening the lid. The deep fryer generates heat and steam at a high temperature which will escape immediately when the lid is opened. Use protective hot pads or insulated oven mitts to prevent burns or personal injury.

NOTE:

To preserve oil quality, do not add salt, spices or seasonings to the food until after it has been removed from the deep fryer.

14. After completion of frying, turn the power switch to the 'O' (Off) position. Unplug the breakaway cord from the wall outlet before detaching from the deep fryer. Do not move the unit or empty oil until it has cooled.



THE DEEP FRYER WILL GENERATE A LOT OF HEAT AND STEAM DURING AND AFTER THE COOKING PROCESS. TO PREVENT THE RISK OF BURNS, DO NOT TOUCH OR BLOCK THE STEAM VENTILATION AREA ON THE LID.

TAKE CARE WHEN OPENING THE LID. THIS PRODUCT GENERATES HEAT AND STEAM AT HIGH TEMPERATURES WHICH WILL ESCAPE IMMEDIATELY WHEN THE LID IS OPENED. AVOID TOUCHING HOT SURFACES.

DURING AND IMMEDIATELY AFTER COOKING, STEAM MAY RISE THROUGH THE FILTER VENT OPENINGS IN THE LID. THIS IS NORMAL, HOWEVER AVOID TOUCHING THIS AREA DURING COOKING TO PREVENT STEAM BURNS AS THE STEAM GENERATED IS AT A HIGH TEMPERATURE.

AS THE FRYING BASKET GETS VERY HOT, ONLY USE THE HANDLE TO HOLD OR CARRY THE BASKET FOR SERVING.

EXTREME CAUTION MUST BE USED WHEN THE DEEP FRYER IS FILLED WITH HOT OIL. DO NOT MOVE THE DEEP FRYER DURING COOKING AND ALLOW IT TO COOL BEFORE REMOVING OIL.

OPERATING YOUR BREVILLE DEEP FRYER

SOLID OIL PRODUCTS, SUCH AS BUTTER, MARGARINE OR ANIMAL FATS OF ANY KIND SHOULD NOT BE USED IN THE DEEP FRYER AS THEY MAY OVERHEAT AND CAUSE A FIRE HAZARD.

WATER AND OIL DO NOT MIX – NEVER ADD ANY WATER OR OTHER LIQUID TO HOT OIL. EVEN SMALL AMOUNTS OF WATER WILL CAUSE THE OIL TO SPLATTER.

AVOID THE USE OF EXTENSION CORDS. SERIOUS HOT OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER BEING PULLED OFF A BENCH TOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OFF THE EDGE OF A BENCH TOP WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN, OR BECOME ENTANGLED BY THE USER. NEVER LEAVE THE DEEP FRYER UNATTENDED WHILE IN USE.

CARE & CLEANING

your Breville Deep Fryer



CARE & CLEANING YOUR BREVILLE DEEP FRYER

1. Before cleaning, always ensure the deep fryer power switch is turned to the 'O' (Off) position and is disconnected from the power outlet.
2. Ensure the deep fryer and oil are completely cool. Oil will retain its temperature for a long time after use. Do not attempt to move or carry any part of the deep fryer while hot.
3. Remove lid and lift out frying basket.
4. Remove the Control Panel/Cool Plate™ Element by lifting upwards. Place the element onto paper towels to absorb excess oil. The Control Panel should never be immersed in water or other liquids when cleaning. Clean the outer surface of the heating element with a damp cloth and mild soap solution or plain water.
5. Once the oil has cooled, grasp each side of the removable oil vessel and lift upwards. Using the spout on the end of the oil vessel, pour the oil into a suitable container. Strain the oil if it is to be re-used.
6. The frying basket, lid and oil vessel should be washed in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly.
7. The stainless steel housing is submersible and should be washed by hand in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly.
8. After cleaning, reassemble the deep fryer for storage. Do not place anything on top of the deep fryer during storage.

NOTE:

Do not use any abrasive cleaners, such as steel wool to clean the surface of your deep fryer as this will scratch the coating.

NOTE:

Oil vessel may be washed in a dishwasher.

NOTE:

Oil should be filtered after each use and stored in a clean, air-tight container in a cool area. Good quality oil can be used several times. Do not store the oil in the deep fryer. Discard used oil in a sealed container with household waste. Do not pour down a sink or drain.

6. The frying basket, lid and oil vessel should be washed in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly.

DEEP FRYING TIPS

FRYING GUIDE

FOOD	TEMPERATURE	APPROX. COOKING TIME
Mushrooms	320°F	3-4 Minutes
Chicken Pieces (battered)	350°F	12-15 Minutes
Chicken Strips	355°F	3-4 Minutes
Shrimp (raw, battered)	350°F	3-4 Minutes
Fish Cakes or pieces	375°F	4-6 Minutes
Fish Fillets (battered)	350°F	5-7 Minutes
Onion Rings	375°F	2-4 Minutes
French Fries (thick)	375°F (Blanching; 320°F)	12-15 Minutes
French Fries (thin)	375°F (Blanching; 320°F)	7-10 Minutes
Potato Wedges	355°F (Blanching; 320°F)	4-6 Minutes
Egg Rolls (small)	355°F	4-5 Minutes
Fruit Fritters	355°F	2-4 Minutes

The cooking times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit the quantity of food being deep fried and your personal preferences.

Deep Frying Tips

- Food should be crisp when deep fried. If results are soggy, the oil may not be hot enough. This can be attributed to one or more of the following:
 - Oil has not reached the correct temperature.
 - Temperature setting is too low.
 - Too much food in the frying basket.
- Do not use solid frying oil, only use liquid oils.
- Use good quality liquid oil. We do not recommend fats that deteriorate quickly such as lard. Deep frying in butter or margarine is also not recommended because of their low smokepoint temperatures.
- Olive oil is not recommended for deep frying due to its low smoke point temperature.
- Always check that the cooking oil you use is marked suitable for deep frying. Only use cooking oil with a high smoke point. Oils with low smoke points can rapidly degrade at temperatures around 375°F and produce unhealthy by-products.
- Cooking oil, even unused, has a limited shelf life. It oxidizes quite quickly with exposure to air, sunlight, and elevated temperatures. Always store in a cool dark place in a sealed container.
- Oil can be re-used several times before it starts to break down. Filter the cooled oil through a fine sieve then store in an airtight container in a dark place. A fine sieve can be made by lining a funnel with an unused paper coffee filter or clean cotton material.

DEEP FRYING TIPS

- Oil will absorb food flavors, so it's a good idea to label the oil storage container with the type of food the oil was last used to cook. For example, don't fry a dessert in oil previously used for cooking fish.
- When the basket is in the 'Frying' position, always use tongs and gently lower the battered food into the oil.
- When frying food that is not coated in batter, make sure it is patted dry with paper towels as excess moisture causes the oil temperature to drop. The smallest amount of water will also cause hot oil to splatter.
- It is best to season fried food with salt and pepper once it has drained on paper towels after frying and while it is still hot.
- When frying for an extended amount of time, be sure oil returns to required temperature before frying each batch.
- It is important to keep the oil at the recommended level for each recipe, adding more oil as needed. When foods are fried at the proper temperature, minimal oil is absorbed.

Common Frying Oils

- **Vegetable oil:** A general term that refers to a blend of oils extracted from various seeds and fruits. Vegetable oil has a very mild flavor and aroma. It is low in cholesterol and saturated fats.
- **Sunflower oil:** The oil is extracted from the seeds of the sunflower plant. It is pale yellow in color with virtually no flavor. Sunflower oil is high in polyunsaturated fats and low in saturated fats.
- **Canola oil:** Made from seeds of the canola plant, it is relatively low in saturated fats, contains Omega 3 fatty acids and has a bland, neutral flavor.
- **Safflower oil:** Safflower oil is derived from the seeds of the safflower. It is strong in flavor, rich in color and has a high smoke point. Safflower oil is high in polyunsaturated fats and vitamin E.
- **Peanut oil:** Peanut oil is obtained from the kernels of the groundnut or peanut. It has a delicate flavor, nutty odor and has a high smoke point. Peanut oil is high in mono-unsaturated oil and vitamin E.

NOTE:

For best results, when cooking the first batch of food, allow the deep fryer to preheat for approximately 20 minutes. The 'HEATING' light will cycle on and off during this time.

RECIPES



RECIPES

SALT AND PEPPER CALAMARI

Oil for deep frying
½ cup corn starch
1 teaspoon salt
1 teaspoon finely ground pepper
1lb (500g) calamari rings
1 egg white
¼ cup of water
Sweet Thai Chili Sauce
Lemon wedges

1. Fill deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 375°F.
2. Combine corn starch, salt, pepper, egg white and water. Add more water if necessary to reach a batter like consistency. Add to calamari in a large plastic bag. Shake bag to coat calamari evenly with batter mixture.
3. Deep fry in two small batches for approximately 3-4 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

Serving suggestion: Serve with chili sauce, lemon wedges and salad as an appetizer or light meal.

NOTE:

When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs. Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

SPRING ROLLS

Oil for deep frying
12oz (350g) pork mince
7oz (200g) shrimp diced
1 tablespoon soy sauce
½ cup finely diced water chestnuts
4 green shallots, finely sliced
Spring roll wrappers

1. Combine all the filling ingredients and mix well.
2. Place ¼ cup of mixture onto each wrapper and roll; secure the last rolled edge with a drizzle of water.
3. Place the finished rolls onto a flat tray, the rolls can be frozen and cooked at a later date. These need to be defrosted before cooking.
4. Fill the deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 355°F.
5. Place up to 4 spring rolls into the frying basket, and with the lid in place, carefully lower them into the oil. Cook for 4-6 minutes or until golden brown, allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

RECIPES

TEMPURA

Tempura is a style of deep frying that originated in Japan. It uses a very light batter to coat seafood (particularly shrimp) and vegetables. Tempura is then traditionally served with a light dipping sauce. Foods suitable for Tempura are:

- Shrimp
- Whole button mushrooms
- Sliced sweet potato
- Fresh asparagus
- Whole beans
- Whole baby corn
- Cauliflower or broccoli florets

Tempura batter

Oil for deep frying

2 cups plain flour

2 egg yolks

2 cups iced water

Selection of food from above

1. Fill deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 375°F.
2. To prepare batter, sift flour into a bowl. Make a well in the center. Add egg yolks and iced water stirring until just combined. The batter should be rough and only half mixed. As batter will thicken on standing, use immediately.
3. Coat food of choice in batter allowing excess batter to drain off.
4. Deep fry in small batches until pale golden, approximately 4-5 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

TIP:

If batter becomes too thick, thin down with extra iced water. When the basket is in the 'Frying' position, always use tongs and gently lower the battered food into the oil.

NOTE:

When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs. Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

Tempura Dipping Sauce

1/3 cup soy sauce

1/3 cup mirin or sherry

1/3 cup strained chicken stock

1. Combine soy sauce, mirin and stock. Serve as dipping sauce for Tempura.

Tempura Batter can also be used in recipes other than the traditional Tempura.

RECIPES

FISH AND CHIPS

- Oil for deep frying
- 1 ¼ cups plain flour
- Pinch salt
- 2 eggs, separated
- 8.5oz (250ml) beer
- 1 tablespoon oil
- 4 boneless fish fillets (5oz/150g each)
- 4 potatoes, peeled and cut in ½ inch (1cm) thick strips
- Lemon wedges

1. To prepare batter, sift flour and salt into a bowl. Make a well in the center. Add egg yolks, beer and oil. Beat until smooth then stand for 30 minutes. Beat egg whites until soft peaks form, fold through batter.
2. Fill deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 355°F. Preheat an oven to 300°F to keep fish warm when cooked.
3. Coat the fish in batter allowing excess batter to drain off.
4. Deep fry fish in two batches until cooked and golden, approximately 3-4 minutes allowing oil to reheat between each batch. Drain and keep warm.
5. Increase deep fryer temperature to 375°F. When heated, place the frying basket in the 'Frying' position and deep fry the fries in two batches until golden, approximately 12-15 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

Serving suggestion: Serve fish and chips with lemon wedges and Tartar sauce.

NOTE:

When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs. Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

TIP:

If fish fillets have skin on, remove the skin otherwise the fish curls up while frying.

Tartar sauce

- ½ cup mayonnaise
- ¼ cup sour cream
- 2 tablespoons chopped capers
- 2 tablespoons chopped gherkin
- 1 tablespoon chopped parsley
- Salt and pepper to taste

1. Combine mayonnaise, sour cream, capers and gherkin.

Season to taste. Serve as an accompaniment to Fish and Chips.

RECIPES

ITALIAN MEATBALLS

Oil for deep frying
13.5oz (400g) beef mince
1 egg, beaten
1 cup fresh breadcrumbs
2 teaspoons crushed garlic
½ teaspoon dried Italian herbs
Plain flour

1. Combine mince, egg, breadcrumbs, garlic and herbs. Form into 16 round meatballs then coat in flour.
2. Fill deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 320°F.
3. Deep fry the meatballs in two batches until cooked and golden, approximately 10 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

Serving suggestion: Serve with your favorite pasta sauce and spaghetti.

NOTE:

When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs.

Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

SOUTHERN STYLE CHICKEN

Oil for deep frying
1 cup flour
½ teaspoon salt
½ teaspoon ground black pepper
1 teaspoon paprika
8 chicken pieces (drumsticks, wings)
2 eggs, beaten
2 tablespoons milk

1. Fill deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 350°F.
2. Sift flour, pepper and paprika into a bowl. Coat chicken pieces in combined beaten egg and milk mixture, then flour mixture.
3. Deep fry in two batches until cooked and golden, approximately 15 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

Serving suggestion: Serve with corn and salad.

NOTE:

When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs.

Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

RECIPES

SHOESTRING FRIES

Oil for deep frying

4 potatoes

1. Fill deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 320°F.
2. While waiting for oil to heat, peel and cut potatoes into thin straws and soak in water to prevent discoloration. When ready to cook, drain potatoes and pat dry with paper towel.
3. Deep fry potato straws in two batches for 3-4 minutes, drain and place on a tray with absorbent paper.
4. Increase the temperature to 375°F and cook the fries for 3-4 minutes to finish.

NOTE:

Allow oil to thoroughly reheat and potato straws to drain thoroughly in between frying. Frying the fries the first time at a lower temperature cooks the interior, while frying the fries at a higher temperature the second time provides a crispy exterior.

NOTE:

For best results on large volumes of fresh cut French Fries, remove the Fries from the oil for 1 minute after they have been cooking for 1 minute. This allows the oil to recover from its initial temperature drop more quickly and will result in crisper Fries.

TIP:

Use “baking” potatoes for deep frying (ie desiree and pontiac potatoes). “New potatoes” are not recommended due to their high water content.

DEEP FRIED MUSHROOMS

Oil for deep frying

24 button mushrooms (approx 7oz/200g), stalks trimmed

1 egg, beaten

1 tablespoon milk

1 cup of fresh breadcrumbs

1. Fill deep fryer with with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 320°F.
2. Coat mushrooms in combined egg and milk mixture, then breadcrumbs.
3. Deep fry mushrooms in two batches until golden, approximately 5 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

Serving suggestion: Serve as an accompaniment to chicken, or as a fingerfood idea served with a dipping sauce of sour cream and chopped chives.

NOTE:

When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs. Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

RECIPES

CROUTONS

Oil for deep frying

Slices of day old bread, crusts removed

1. Fill deep fryer with oil and set the temperature to 375°F.
2. Cut bread into small cubes. Deep fry about 1 cup at a time until crisp and golden, approximately 1-2 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

Serving suggestion: Serve as a garnish for soup or Caesar Salad.

BANANA FRITTERS

Oil for deep frying

1 cup self rising flour

1 teaspoon sugar

1 egg, beaten

$\frac{2}{3}$ cup milk

1 tablespoon butter, melted

4 bananas, peeled and cut in three

1. Sift flour into a bowl and make a well in the center. Add sugar, combined egg, milk and melted butter.
2. Mix to a smooth batter and allow to stand for 15 minutes before using.
3. Coat bananas in batter allowing excess batter to drain off.
4. Fill deep fryer with oil to the 'MAX' level and set the temperature to 355°F.
5. Deep fry bananas in two batches until golden, approximately 4-5 minutes allowing the oil to recover to the correct temperature between each batch. Place basket in 'Load or Drain' position, and allow excess oil to drain from food.

Serving suggestion: Serve with ice cream.

NOTE:

When cooking foods coated with batter, lower the frying basket into the hot oil then carefully add coated food directly into the oil using metal tongs. Placing coated food directly into the frying basket can cause some of the batter to adhere to the frying basket.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at www.Breville.com or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

FITNESS & MERCHANTABILITY:

Any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and no other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at www.Breville.com or:

• TOLL FREE PHONE NUMBER:

USA:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Canada:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

• E-MAIL:

USA:

AskUs@BrevilleUSA.com

Canada:

AskUs@Breville.ca

NOUS VOUS FÉLICITONS

pour l'achat de votre nouvelle Friteuse de Breville



TABLE DES MATIÈRES

- 32** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 36** Faites la connaissance de votre Friteuse de Breville
- 40** Fonctionnement de votre Friteuse de Breville
- 46** Entretien et nettoyage de votre Friteuse de Breville
- 48** Conseils sur la friture
- 50** Recettes
- 57** Garantie limitée d'un an

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISTED E127216

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité essentielles s'imposent, incluant:

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre friteuse pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas la friteuse sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'elle est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine ou autre.
- Assurez-vous de faire fonctionner la friteuse sur une surface plane et à l'épreuve de la chaleur. Ne pas utiliser sur un plan de travail recouvert de tissu, ou près de rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Un incendie peut survenir si la friteuse est recouverte ou touche à du matériel inflammable lorsqu'elle est en opération.
- Afin de prévenir les risques d'électrocution, ne jamais immerger le panneau de contrôle ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne placez pas la friteuse sur ou à proximité d'un élément au gaz ou électrique ou entrer en contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas à proximité d'un élément au gaz ou électrique.
- Ne touchez pas au boîtier autour des orifices de ventilation, car il peut être très chaud. Utilisez seulement les poignées et les boutons fournis.
- Branchez d'abord le cordon magnétique à l'arrière de l'appareil, puis branchez la fiche dans la prise murale. Pour retirer le cordon, débranchez-le du mur avant de le retirer de la friteuse.
- L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par Breville pour être utilisés avec ce produit peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne plongez pas la friteuse, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse d'autres façons que celles décrites dans le livret d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANTTOUT


- Surveillez les enfants qui utilisent ou sont à proximité de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, a moins d'en avoir été informés ou supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- L'huile à friture bouillante est dangereuse. Nous ne recommandons pas que les enfants se servent de cet appareil.
- Pour débrancher de la prise murale, mettez l'interrupteur (ON/OFF) à 'O' (off). Débranchez l'appareil de la prise murale, puis débranchez le cordon magnétique situé à l'arrière de la friteuse.
- Lorsque la friteuse est laissée sans surveillance ou n'est pas en marche, débranchez-la de la prise murale.
- Mettez l'interrupteur ON/OFF à 'O' (off) avant de déplacer, assembler, démonter, nettoyer ou ranger la friteuse, puis débranchez-la de la prise murale et laissez-la refroidir.
- Il n'est pas recommandé de déplacer l'appareil contenant de l'huile chaude, car elle est très dangereuse et peut causer de sérieuses blessures. Faites preuve d'extrême prudence.
- Ne pas utiliser la friteuse sous une armoire.
- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement pour les fins prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou une embarcation en mouvement ou à l'extérieur.
- Respectez soigneusement les consignes d'entretien et de nettoyage en page 46.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou s'il fonctionne mal. Cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Ne laissez pas le cordon s'enrouler sous ou autour de l'appareil, car cela pourrait altérer le fonctionnement du déclencheur de sécurité magnétique.
- Branchez la fiche dans une prise de courant polarisée. Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre) qui s'insère d'une seule et unique façon dans la prise murale. Si vous ne pouvez insérer la fiche correctement, renversez-la et essayez de nouveau. Si nous ne réussissons pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier ce dispositif de sécurité.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANTTOUT


IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Faites toujours fonctionner la friteuse avec le couveret en place. Utilisez la poignée pour soulever ou abaisser le panier. Soulevez toujours le panier au dessus de la surface de l'huile et verrouillez-le en position 'Load or Drain' (Remplir ou égoutter), puis laissez égoutter 10 à 20 secondes avant de retirer le couvercle.
- ATTENTION À LA VAPEUR QUAND VOUS SOULEVEZ LE COUVERCLE. Utilisez des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour soulever le couvercle, afin de prévenir les brûlures ou blessures corporelles.
- Asséchez les aliments humides avec du papier essuie-tout avant la friture. Dégagez les cristaux de glace des aliments surgelés. Frire à couvert. Faites attention aux éclaboussures d'huile lorsque vous déposez les aliments dans la friteuse.
- Lorsque la friteuse est en marche, éloignez-la d'au moins 4 pouces du mur ou de tout autre objet et ne placez rien sur le dessus.
- Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile jusqu'à la ligne minimum ('MIN'). Ne dépassez pas la ligne maximum ('MAX'). Ne faites pas fonctionner l'appareil sans huile ou avec une quantité insuffisante. Ne jamais verser d'huile dans la cuve chaude.
- Ne faites jamais fonctionner la friteuse si le couvercle et la cuve ne sont pas complètement secs.
- Éloignez les enfants de la friteuse lorsqu'elle est en marche et gardez-la loin du bord d'un comptoir où les enfants pourraient l'empoigner ou la renverser.

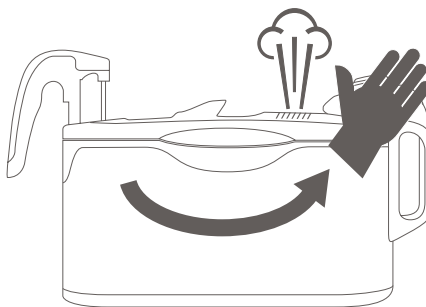
- N'utilisez pas d'huile solide/hydrogénée, de saindoux ou de gras de lard dans cette friteuse.

 **NE FAITES PAS FONCTIONNER POUR PLUS DE 50 MINUTES PAR PÉRIODE DE DEUX HEURES.**

 **RISQUE D'INCENDIE – FAITES FRIRE UNIQUEMENT DANS LA CUVE AMOVIBLE.**

 **AFIN DE PROTÉGER LE DESSUS DU COMPTOIR OU DE LA TABLE, DÉPOSEZ LA FRITEUSE SUR UN SOUS-PLAT OU UN NAPPERON ININFLAMMABLE À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR. NE JAMAIS LA DÉPOSER SUR UN TAPIS, DES MEUBLES OU TOUT AUTRE MATÉRIAU COMBUSTIBLE**

NOTE:
L'humidité accumulée dans les aliments laissera s'échapper de la vapeur de la friteuse, ce qui est normal. Afin de prévenir les brûlures, ajustez le cadran de température en contournant la mijoteuse plutôt que de le faire par le dessus.



PRÉCISIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être au moins équivalente à la puissance de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher involontairement.

**CONSERVEZ CES
RECOMMANDATIONS
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Friteuse de Breville



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE FRITEUSE DE BREVILLE

Panier de 2.2 lb (1kg)

Cuve
Cuve amovible en émail avec bec verseur qui facilite la vidange d'huile.

Puissance de 1800 W

L'huile atteint rapidement la température requise et se réajuste après l'ajout d'aliments surgelés ou crus.

Contrôle de température variable

La température la plus basse convient à faire blanchir les aliments, tandis que la plus haute (jusqu'à 375°F) permet d'obtenir des aliments croustillants comme au restaurant.

Prévient les éclaboussures d'huile

Le panier peut être verrouillé en position 'Load or Drain' (Remplir ou égoutter) avec le couvercle en place. Cela prévient les éclaboussures quand on y met des aliments crus, et filtre l'excès d'huile des aliments cuits.

Protection d'arrêt automatique

La friteuse s'arrêtera automatiquement si la température de l'huile excède le maximum requis.

Filtre à mèche permanent

Les orifices de ventilation permettent à la vapeur de s'échapper et le filtre permanent réduit l'émanation d'odeurs et de vapeurs d'huile.

Couvercle avec fenêtre

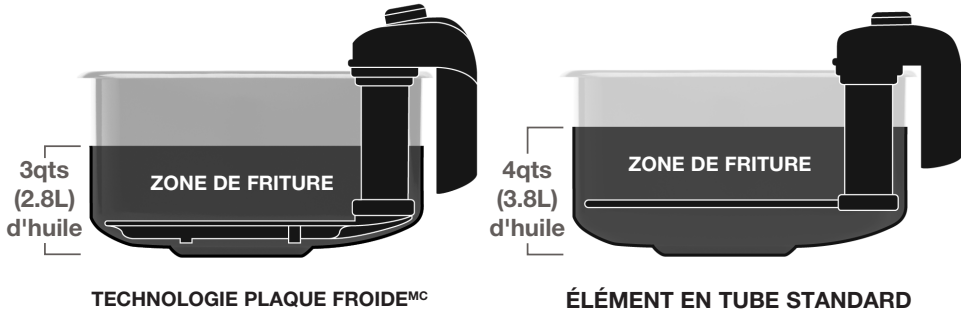
Permet de suivre facilement et en toute sécurité l'évolution de la cuisson.



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE FRITEUSE DE BREVILLE

Technologie Plaque froide^{MC}

L'élément unique Plaque froide^{MC} de Breville est situé au bas de la cuve, créant ainsi une 'Zone de friture' proportionnellement plus grande et vous permettant de cuire 1lb de frites dans moins de 3 pintes (2.8 L) d'huile.



Zone froide d'inspiration commerciale

L'élément Plaque froide^{MC} est en suspens dans l'huile, créant ainsi une 'zone froide' au bas de la cuve. Cela prévient la calcination des débris d'aliments, réduit les odeurs et permet une réutilisation accrue de l'huile.



Réutilisation accrue de l'huile

L'huile chauffée à répétition au-delà du 'point de fumage' se dégrade rapidement, affectant ainsi la couleur, le goût et l'odeur de l'huile. La surface large et aplatie de l'élément Plaque froide^{MC} chauffe l'huile graduellement jusqu'à la température optimale de cuisson, comparativement aux éléments en tube standards où la température peut fluctuer jusqu'à 70°F de trop, altérant ainsi la qualité de l'huile. Résultat: réutilisation accrue de l'huile et aliments plus savoureux.

FONCTIONNEMENT

de votre Friteuse de Breville



FONCTIONNEMENT DE VOTRE FRITEUSE DE BREVILLE

Avant la première utilisation

1. Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles de la friteuse.
2. Lavez le couvercle, la cuve et le panier à l'eau chaude savonneuse, rincez et asséchez correctement. Essuyez le boîtier et l'élément Plaque froide^{MC} avec un chiffon doux et humide et bien assécher. Assemblez les pièces et assurez-vous que la cuve est bien asséchée avant d'ajouter l'huile.



N'ÉMERGEZ JAMAIS L'ÉLÉMENT PANNEAU DE CONTRÔLE/PLAQUE FROIDE^{MC} DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE LORS DU NETTOYAGE. NETTOYEZ LA SURFACE DE L'ÉLÉMENT AVEC UN CHIFFON DOUX LÉGÈREMENT HUMIDE OU HUMECTÉ D'EAU SAVONNEUSE.

CE PRODUIT EST CONÇU UNIQUEMENT POUR LA FRITURE D'ALIMENTS DANS UNE HUILE À HAUT POINT DE FUMAGE ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À D'AUTRES FINS, COMME POUR FAIRE FONDRE DE LA CIRE OU CUIRE DE LA SOUPE OU DES PLATS MIJOTÉS.

AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES CORPORELLES, NE PLACEZ JAMAIS VOTRE FRITEUSE SUR LE BORD D'UN COMPTOIR OU D'UNE TABLE. NE LAISSEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION PENDRE DU COMPTOIR OU DE LA TABLE OU À PROXIMITÉ DES ENFANTS. UTILISEZ TOUJOURS VOTRE

FRITEUSE SUR UNE SURFACE SÈCHE, UNIE, STABLE ET À L'ÉPREUVE DE LA CHALEUR.

UTILISEZ L'ÉLÉMENT PLAQUE FROIDE^{MC} UNIQUEMENT DANS LA CUVE AMOVIBLE, SANS QUOI IL POURRAIT CAUSER UN RISQUE D'INCENDIE. NE L'UTILISEZ JAMAIS DANS D'AUTRES CONTENANTS OU POUR FAIRE CHAUFFER DES LIQUIDES. APRÈS L'AVOIR NETTOYÉ, REMPLACEZ LA CUVE DANS LE BOÎTIER ET POSITIONNEZ L'ÉLÉMENT PLAQUE FROIDE^{MC} EN PLACE DANS LA CUVE AMOVIBLE.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FRITEUSE DE BREVILLE

1. Installez la friteuse sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'elle n'est pas trop près du bord d'un comptoir et que le cordon d'alimentation et la poignée du panier n'en excèdent pas le bord.
2. Retirez le couvercle et le panier de la friteuse.
3. Remplissez la friteuse d'huile entre les niveaux 'MAX' et 'MIN', tel qu'il apparaît sur l'indicateur de température. Le niveau maximum est d'environ 3.4 quarts liquides (3.2 litres) et le minimum est d'environ 3 quarts liquides (2.8 litres). Utilisez uniquement de l'huile à cuisson de bonne qualité avec un point de fumage élevé.
NE PAS REMPLIR AU-DESSOUS OU AU-DESSUS DES NIVEAUX.



NOTE:
 Branchez la friteuse à la prise murale uniquement après l'avoir remplie d'huile.

4. Attachez d'abord le cordon magnétique à l'arrière de l'appareil puis branchez-le dans une prise de 120V. Si elle est correctement alignée, la fiche se branchera magnétiquement dans la prise du panneau de contrôle. Dans le cas contraire, elle ne pourra s'embrancher.

NOTE:

Le cordon magnétique a été conçu pour être retiré facilement de la friteuse, au cas où un enfant le tirerait accidentellement. En conséquence, si on l'accroche ou le touche durant l'opération, il pourra incidemment se détacher de la friteuse. Dans un tel cas, vérifiez qu'il soit adéquatement rebranché dans la friteuse.

5. Tournez le bouton 'ON/OFF' situé à l'arrière du panneau de contrôle à la position 'I' (en marche). Le voyant lumineux de 'mise en marche' s'illuminera. Il demeurera illuminé jusqu'à ce que le bouton soit remis en position 'O' ou que la friteuse soit débranchée.

NOTE:

Ne mettez pas l'appareil en marche s'il n'y a pas d'huile dans la cuve

6. Tournez le cadran de température à la position requise, selon les aliments à frire. La friture commerciale se fait à environ 375°F (180°C), ce qui est le niveau maximum de température indiqué sur le cadran de température. Un volume d'aliments réduit ou des aliments plus légers peuvent frire à une température plus basse, bien que, généralement, une température de 320°F (160°C) est considérée comme un niveau minimum de température pour une friture santé.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FRITEUSE DE BREVILLE

7. Lorsque le bouton 'ON/OFF' situé à l'arrière du panneau de contrôle est tourné à la position 'I' (en marche), le voyant lumineux orange 'HEATING' s'illuminera, indiquant que l'huile se réchauffe à la température sélectionnée sur le cadran. Une fois la température atteinte, le voyant lumineux 'HEATING' s'éteindra puis s'illuminera par intermittence durant la cuisson, afin de maintenir la bonne température.

NOTE:

Pour de meilleurs résultats, laissez la friteuse préchauffer environ 20 minutes avant d'y déposer la première quantité d'aliments. Le voyant 'HEATING' s'illuminera et s'éteindra par intermittence durant ce temps.

8. Lorsque le voyant lumineux 'HEATING' sera éteint, glissez la languette de la poignée du panier dans l'encoche du boîtier. Abaissez le panier jusqu'à ce qu'il s'arrête en position 'Load or Drain' (Remplir ou égoutter). À cette position, le panier est au-dessus du niveau de l'huile.

NOTE:

Ne pas surcharger le panier d'aliments. Une surcharge abaisse la température de l'huile et, conséquemment, les aliments absorbent l'huile et ne cuisent pas adéquatement.

NOTE:

Lorsque vous cuirez des aliments non panés, assurez-vous de bien les assécher avec du papier essuie-tout, car l'humidité fera abaisser la température de l'huile. Une infime quantité d'eau peut aussi faire éclabousser l'huile.

9. Placez les aliments dans le panier à friture. Assurez-vous de ne pas excéder les rebords.



La fonction 'Load or Drain' (Remplir et égoutter) vous permet de mettre les aliments dans le panier avant la friture et d'égoutter l'excès d'huile des aliments après la friture.

NOTE:

Lorsque vous cuisez des aliments panés, abaissez d'abord le panier dans l'huile chaude puis ajoutez délicatement les aliments panés à l'aide de pinces de cuisine métalliques – cuire de petites quantités à la fois – suivre les étapes 11-14.

Si vous mettez des aliments panés directement dans le panier, de la panure peut adhérer aux parois du panier.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FRITEUSE DE BREVILLE

- Placez le couvercle sur la friteuse et, en inclinant le panier vers vous, dégagez-le de la position 'Load or Rain' (Remplir ou drainer) et abaissez-le délicatement dans l'huile.

NOTE:

Soyez très prudent lors vous abaissez le panier d'aliments dans l'huile, car il peut en résulter des éclaboussures.

NOTE:

Pour réussir la friture d'une grande quantité de frites, retirez-les de l'huile environ 1 minute après 1 minute de cuisson. Cela permettra à l'huile de recouvrir la température initiale plus rapidement et il en résultera des frites plus croustillantes.

- Soulevez le panier pour voir si les aliments ont atteint la coloration et la texture désirées. Il est recommandé de vérifier par la fenêtre du couvercle afin d'éviter les éclaboussures.
- Quand les aliments auront atteint la couleur et la texture désirées, soulevez délicatement le panier et verrouillez-le en position 'Load or Rain' (Remplir ou drainer). Laisser égoutter 10 à 20 secondes.
- Retirez le couvercle et le panier et laissez imbiber les aliments frits sur une grille ou du papier essuie-tout.

NOTE:

Soyez prudent lorsque vous soulevez le couvercle, car la vapeur extrêmement chaude générée par la friteuse s'émanera immédiatement après avoir retiré le couvercle. Utilisez des poignées isolantes ou des gants de cuisine pour soulever le couvercle, afin de prévenir les brûlures ou blessures corporelles.

NOTE:

Afin de préserver la qualité de l'huile, n'ajoutez pas de sel, d'épices ou d'assaisonnement avant d'avoir retiré les aliments de la friteuse.

- À la fin de la cuisson, tournez le bouton de démarrage à la position 'O'. Débranchez d'abord le cordon de la prise murale puis retirez-le de la friteuse. Ne déplacez pas l'appareil et ne disposez pas de l'huile avant qu'ils soient refroidis.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FRITEUSE DE BREVILLE



LA FRITEUSE GÉNÈRE BEAUCOUP DE CHALEUR ET DE VAPEUR DURANT ET APRÈS LE PROCESSUS DE CUISSON. AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES DE BRÛLURES, NE TOUCHEZ NI NE BLOQUEZ LES ORIFICES DE VENTILATION SUR LE COUVERCLE.

SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS SOULEVEZ LE COUVERCLE. CET APPAREIL GÉNÈRE DE LA CHALEUR ET DE LA VAPEUR À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE QUI S'EN ÉMANERONT DÈS QUE LE COUVERCLE SERA RETIRÉ. NE TOUCHEZ PAS AUX SURFACES CHAUDES DE L'APPAREIL.

DURANT ET IMMÉDIATEMENT APRÈS LA CUISSON, DE LA VAPEUR PEUT S'ÉCHAPPER DES ORIFICES DE VENTILATION DU FILTRE SUR LE COUVERCLE. CELA EST NORMAL. ÉVITEZ D'Y TOUCHER DURANT LA CUISSON AFIN DE PRÉVENIR LES BRÛLURES CAUSÉES PAR LA VAPEUR EXTRÊMEMENT CHAUDE.

COMME LE PANIER DE FRITURE DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUD, UTILISEZ UNIQUEMENT LA POIGNÉE POUR LE

MANIPULER OU LE DÉPLACER.

SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT LORSQUE LA FRITEUSE EST REMPLIE D'HUILE CHAUDE. NE DÉPLACEZ PAS LA FRITEUSE DURANT LA CUISSON ET ATTENDEZ QU'ELLE SOIT REFROIDIE AVANT D'EN RETIRER L'HUILE.

DES CORPS GRAS SOLIDES COMME LE BEURRE, LA MARGARINE OU LE GRAS D'ANIMAL DE TOUS GENRES NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISÉS DANS LA FRITEUSE, CAR ILS PEUVENT SURCHAUFFER ET CAUSER DES RISQUES D'INCENDIE.

L'EAU ET L'HUILE NE SE MÉLANGENT PAS – N'AJOUTEZ JAMAIS D'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE À L'HUILE. À PEINE QUELQUES GOUTTES D'EAU PEUVENT FAIRE ÉCLABOUSSER L'HUILE.

N'UTILISEZ PAS DE CORDE DE RALLONGE. DE GRAVES BRÛLURES PEUVENT ÊTRE CAUSÉES PAR UNE FRITEUSE QUI TOMBE D'UN COMPTOIR. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE D'UN COMPTOIR OÙ DES ENFANTS POURRAIENT S'Y AGRIPPER OU S'ÉTRANGLER. NE LAISSEZ JAMAIS LA FRITEUSE SANS SURVEILLANCE LORSQU'ELLE EST EN MARCHÉ.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Friteuse Breville



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE BREVILLE

1. Avant de nettoyer la friteuse, assurez-vous que le bouton de démarrage est en position 'O' (off) et que l'appareil est débranché de la prise murale.
2. Assurez-vous que la friteuse et l'huile sont complètement refroidies. L'huile maintiendra sa température un long moment après la cuisson. Ne déplacez ni ne transportez aucune des pièces de la friteuse quand elle sont chaudes.
3. Retirez le couvercle et soulevez le panier de friture.
4. Retirez l'élément Panneau de contrôle/ Plaque froide^{MC} en le soulevant. Placez-le sur du papier essuie-tout afin d'absorber l'excès d'huile. Le panneau de contrôle ne doit jamais être immergé dans l'eau ou tout autre liquide lors du nettoyage. Nettoyez la surface externe de l'élément chauffant avec un chiffon humecté d'un peu de savon doux ou d'eau.
5. Une fois l'huile refroidie, soulevez la cuve amovible en la tenant des deux côtés. humide ou humecté d'eau savonneuse en utilisant le bec verseur situé à l'extrémité de la cuve. Filtrez-la si vous désirez la réutiliser.
6. Le panier à friture, le couvercle et la cuve doivent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge, puis rincés et bien asséchés.
7. Le boîtier en acier inoxydable est submersible et doit être lavé à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge, puis rincé et bien asséché.
8. Après le nettoyage, remontez la friteuse et rangez-la. Ne rien déposer sur le dessus de la friteuse lorsqu'elle est rangée.

NOTE:

N'utilisez aucun nettoyant abrasif, comme la laine d'acier, pour nettoyer le boîtier de la friteuse, car la surface en sera égratignée.

NOTE:

La cuve peut être lavée au lave-vaisselle.

NOTE:

L'huile devrait être filtrée après chaque utilisation et gardée au frais dans un contenant propre et hermétique. L'huile de bonne qualité peut être réutilisée à plusieurs reprises. Ne laissez pas l'huile dans la friteuse. Transférez-la dans un contenant hermétique que vous jetterez aux rebus domestiques. Ne la jetez pas dans le lavabo ou un tuyau d'évacuation.

CONSEILS SUR LA FRITURE

GUIDE DE FRITURE

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROX.
Champignons	320°F	3-4 Minutes
Morceaux de poulet (panés)	350°F	12-15 Minutes
Lanières de poulet	355°F	3-4 Minutes
Crevettes (crus et panées)	350°F	3-4 Minutes
Croquettes de poisson	375°F	4-6 Minutes
Filets de poisson (panés)	350°F	5-7 Minutes
Rondelles d'oignon	375°F	2-4 Minutes
Frites (épaisses)	375°F (Blanchir: 320°F)	12-15 Minutes
Frites (minces)	375°F (Blanchir: 320°F)	7-10 Minutes
Pelures de patates	355°F (Blanchir: 320°F)	4-6 Minutes
Rouleaux impériaux (petits)	355°F	4-5 Minutes
Beignets de fruits	375°F	2-4 Minutes

Les temps de cuisson suggérés dans ce guide sont à titre informatif seulement et peuvent être ajustés selon la quantité d'aliments à frire ou vos goûts personnels.

Conseils sur la friture

- Les aliments frits doivent être croustillants. S'ils sont humides et ramollis, l'huile n'est peut-être pas assez chaude. Cela peut s'expliquer par:
 - L'huile n'a pas atteint la température requise.
 - Une température trop basse
 - Une trop grande quantité d'aliments dans le panier à friture.
- N'utilisez pas de huile solide, uniquement de l'huile liquide.
- Utilisez une huile liquide de bonne qualité. L'utilisation de gras animal n'est pas recommandé, car il fond trop vite. Le beurre ou la margarine sont également à proscrire à cause de leur point de fumage trop bas.
- Assurez-vous que l'huile de cuisson que vous utilisez convient à la friture. Utilisez uniquement de l'huile avec un point de fumage élevé. Les huiles avec un point de fumage trop bas se dégradent rapidement à une température d'environ 375°F et il en résulte des sous-produits malsains.
- L'huile à cuisson, même inutilisée, a une durée de vie limitée. Elle s'oxyde rapidement quand elle est exposée à l'air, au soleil ou à une température élevée. Rangez-la dans un endroit sombre et frais, et dans un contenant hermétique.
- L'huile peut être réutilisée à plusieurs reprises avant qu'elle ne se dégrade. Filtrez l'huile refroidie dans un tamis fin puis conservez-la dans un contenant hermétique, dans un endroit sombre. Vous pouvez fabriquer un tamis fin en

CONSEILS SUR LA FRITURE

déposant à l'intérieur d'un entonnoir un filtre à café ou un chiffon de coton propre.

- L'huile prendra le goût des aliments. Il est donc approprié d'étiqueter le contenant en indiquant le genre d'aliments pour lequel elle a servi. Par exemple, ne faites pas frire un dessert dans de l'huile déjà utilisée pour le poisson.
- Lorsque vous faites frire des aliments non panés, assurez-vous de bien les assécher avec du papier essuie-tout, car l'humidité restante fera abaisser la température de l'huile. Même une infime quantité d'eau pourra faire éclabousser l'huile.
- Il est préférable d'attendre la fin de la cuisson pour saler et poivrer les aliments encore chauds que vous aurez assécher sur du papier essuie-tout.
- Quand le panier est en position 'Frying' (friture), utilisez toujours des pinces métalliques et déposez délicatement les aliments panés dans l'huile.
- Lorsque vous faites frire pour une durée prolongée, assurez-vous que l'huile recouvre la température initiale entre chaque portion.
- Il est important de garder l'huile à la température recommandée pour chaque recette, et d'en ajouter au besoin. Quand les aliments sont frits à la bonne température, ils absorbent très peu d'huile.

Huiles de friture courantes

- **Huile végétale:** Terme général pour signifier un mélange d'huiles extraites de différentes graines et de fruits. L'huile végétale possède un arôme et une saveur très délicats et est faible en cholestérol et gras saturés.
- **Huile de tournesol:** Huile extraite des graines du tournesol. De couleur jaune pâle, elle est littéralement insipide. Cette huile est à forte teneur en gras polyinsaturés et faible en gras saturés.
- **Huile de canola:** Huile extraite des grains de canola. Faible en gras saturés et de saveur neutre, elle contient des acides gras Omega 3.
- **Huile de carthame:** Huile de carthame est extraite des graines de carthame. Forte en saveur et riche en couleur, elle possède un haut point de fumage. Cette huile est à haute teneur en gras polyinsaturés et vitamines E.
- **Huile d'arachides:** Huile extraite des graines d'arachides. Elle possède une saveur délicate, un arôme noiseté et un point de fumage élevé. Cette huile est à forte teneur en gras monoinsaturés et en vitamines E.

NOTE:

Pour de meilleurs résultats, laissez la friteuse préchauffer environ 20 minutes avant d'y déposer la première quantité d'aliments. Le voyant 'HEATING' s'illuminera et s'éteindra par intermittence durant ce temps.

RECETTES



RECETTES

CALAMARS SEL ET POIVRE

Huile à friture

½ tasse de fécule de maïs

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre finement moulu

500g (1 lb) de calamars en rondelles

1 blanc d'œuf

¼ tasse d'eau

Sauce Chili thaïlandaise douce

Quartiers de citron

1. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 375°F.
2. Mélanger la fécule de maïs, le sel, le poivre, le blanc d'œuf et l'eau. Ajouter de l'eau, si nécessaire, pour obtenir une consistance de pâte à frire. Mettre dans un sac de plastique. Ajouter les calmars et agiter pour bien les enrober de pâte à frire.
3. Faire frire en deux portions durant environ 3-4 minutes, en laissant l'huile recouvrir la température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.

Suggestion: Servir accompagné de sauce chili, de quartiers de citron et de salade, en entrée ou comme repas léger.

ROULEAUX PRINTANIER

Huile à friture

12oz (350g) de porc haché

7oz (200g) de crevettes coupées en dés

1 c. à table de sauce soya

½ tasse de châtaignes d'eau finement hachées

4 échalotes finement hachées

Feuilles pour rouleaux printaniers

1. Bien mélanger tous les ingrédients.
2. Déposer ¼ du mélange sur chaque feuille et rouler; sceller le dernier côté avec un peu d'eau.
3. Disposer sur un plat de service. Les rouleaux peuvent être congelés et frits à une date ultérieure. Ils devront cependant être décongelés avant la friture.
4. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 355°F.
5. Mettre 4 rouleaux à la fois dans le panier à friture et, avec le couvercle en place, abaisser délicatement les rouleaux dans l'huile.
6. Cuire 4-6 minutes ou jusqu'à coloration dorée, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.

RECETTES

TEMPURA

Le Tempura est une forme de friture d'origine japonaise, utilisant une panure très légère pour paner les fruits de mer (particulièrement les crevettes) et les légumes. Le Tempura est traditionnellement servi accompagné d'une trempette légère. Les aliments convenant au Tempura sont :

- Crevettes
- Chapeaux de champignons
- Patate sucrée tranchée
- Asperges fraîches
- Fèves entières
- Petit épi de maïs
- Fleurons de chou-fleur ou de brocoli

Pâte Tempura

Huile à friture

2 tasses de farine

2 jaunes d'œufs

2 tasses d'eau glacée

Sélection d'aliments énumérés plus haut

1. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 375°F.
2. Pour préparer la pâte, tamiser la farine dans un bol. Faire un puits au centre. Y ajouter les jaunes d'œufs et l'eau glacée et mélanger juste assez. La pâte doit être rugueuse et mélangée à moitié. Comme la pâte épaissira très vite, utilisez-la sans tarder.
3. Enrober les aliments de la pâte, en laissant égoutter le surplus de pâte.

4. Faire frire en petites quantités dans le panier en position 'Frying' (friture), jusqu'à coloration légère, environ 4-5 minutes en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.

TUYAU:

Si la pâte devient trop épaisse, l'allonger avec de l'eau glacée. Quand le panier est en position 'Frying' (friture), rabaissez-le délicatement dans l'huile à l'aide de pinces de cuisine.

Trempette pour le Tempura

1/3 tasse de sauce soya

1/3 tasse de mirin ou sherry

1/3 tasse de bouillon de poulet filtré

1. Mélanger la sauce soya, le mirin et le bouillon. Servir comme trempette pour le Tempura.

La pâte à tempura peut être utilisée pour des recettes autres que le Tempura traditionnel.

RECETTES

FISH AND CHIPS

Huile à friture

1 ¼ tasses de farine

Pincée de sel

2 œufs, séparés

8.5oz (250ml) de bière

1 c. à table d'huile

4 filets de poisson sans arêtes (5oz/150g chacun)

4 pommes de terre, pelées et coupées en bâtonnets de 1cm (½ po) de grosseur

Quartiers de citron

1. Pour préparer la pâte, mélanger la farine et le sel dans un bol. Faire un puits au centre et ajouter les jaunes d'œufs, la bière et l'huile. Battre jusqu'à consistance crémeuse puis laisser reposer 30 minutes. Monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment des pics, puis plier dans le mélange de farine.
2. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 355°F. Préchauffer le four à 300°F afin de garder le poisson au chaud après la cuisson.
3. Enrober le poisson de la pâte en laissant égoutter l'excès de pâte.
4. Faire frire le poisson, en deux portions jusqu'à ce qu'il soit cuit et doré, environ 3-4 minutes, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.
5. Augmenter la température de la friteuse à 375°F. Faites alors frire les frites en deux portions jusqu'à coloration dorée, environ 12-15 minutes, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Égoutter.

Suggestion: Servir les Fish and chips accompagnés de quartiers de citron et de sauce tartare.

NOTE:

Laisser l'huile atteindre la température requise et les frites s'égoutter entre chaque addition. Cuire les frites à une température plus basse permet de cuire l'intérieur, tandis que la température plus élevée la deuxième fois les rendra croustillantes à l'extérieur.

NOTE:

Quand le panier est en position 'Frying' (friture), rabaissez-le délicatement dans l'huile à l'aide de pinces de cuisine.

TUYAU:

Si les filets de poisson sont recouverts de peau, retirez-la car le poisson fera des loupes durant la friture.

Sauce tartare

½ tasse de mayonnaise

¼ tasse de crème sûre

2 c. à table de câpres hachées

2 c. à table de cornichon haché

1 c. à table de persil haché

Sel et poivre au goût

1. Mélanger la mayonnaise, la crème sûre, les câpres et le cornichon.

Assaisonner au goût. Servir en accompagnement avec les Fish and Chips.

BOULETTES DE VIANDE ITALIENNES

Huile à friture

13.5oz (400g) de bœuf haché

1 œuf battu

1 tasse de chapelure fraîche

2 c. à thé d'ail haché

½ c. à thé herbes italiennes séchées

Farine

1. Mélanger le bœuf haché, l'œuf, la chapelure, l'ail et les herbes. Former 16 boulettes et enfariner.
2. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 320°F.
3. Faire frire les boulettes en deux portions jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées, environ 10 minutes, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.

Suggestion: Servir avec une sauce pour pâte de votre choix et du spaghetti.

POULET DU SUD

Huile à friture

1 tasse de farine

½ c. à thé de sel

½ c. à thé de poivre noir moulu

1 c. à thé de paprika

8 morceaux de poulet (ailes et pilons)

2 œufs battus

2 c. à table de lait

1. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 340°F.
2. Tamiser la farine, le poivre et le paprika dans un bol. Enrober le poulet de la préparation d'œufs et de lait puis du mélange de farine.
3. Faire frire en deux portions jusqu'à cuisson complète et coloration dorée, environ 15 minutes, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.

Suggestion: Servir accompagné de maïs et de salade.

RECETTES

FRITES EN JULIENNES

Huile à friture

4 pommes de terre

1. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 320°F.
2. Pendant que l'huile se réchauffe, peler et couper les pommes de terre en juliennes et laisser tremper dans l'eau pour ne pas qu'elles brunissent. Quand l'huile sera prête, égoutter les pommes de terre et bien les assécher dans du papier essuie-tout.
3. Faire frire les juliennes en deux portions environ 3-4 minutes. Égoutter et disposer dans un plat de service tapissé de papier essuie-tout.
4. Augmenter la température à 375°F et cuire les frites environ 3-4 minutes supplémentaires.

NOTE:

Laisser l'huile se réchauffer et les juliennes de pommes de terre s'égoutter complètement avant de reprendre la cuisson. Cuire les frites à une température plus basse permet de cuire l'intérieur, tandis que la température plus élevée la deuxième fois les rendra croustillantes à l'extérieur.

NOTE:

Pour réussir la friture d'une grande quantité de frites, retirez-les de l'huile environ 1 minute après 1 minute de cuisson. Cela permettra à l'huile de recouvrir sa température initiale plus rapidement et il en résultera des frites plus croustillantes.

TUYAU:

Utilisez des pommes de terre "au four" pour la friture (i.e. Désirée et Pontiac). Les "pommes de terre nouvelles" ne sont pas recommandées, à cause de leur haute teneur en eau.

CHAMPIGNONS FRITS

Huile à friture

24 chapeaux de champignons (environ 7oz/200g), équeutés

1 œuf battu

1 c. à table de lait frais

Chapelure fraîche

1. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 320°F.
2. Enrober les champignons du mélange œuf et lait, puis de chapelure.
3. Faire frire les champignons en deux portions jusqu'à coloration dorée, environ 5 minutes, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.

Suggestion: Servir en accompagnement avec le poulet ou avec une trempette de crème sûre et de ciboulette hachée.

CROÛTONS

Huile à friture

Tranches de pain rassis, sans la croûte

1. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 375°F.
2. Couper le pain en petits cubes. Faire frire environ une tasse à la fois jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, environ 1-2 minutes, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Placer le panier en position 'Load or Drain' (Remplir et égoutter), et laisser l'excès d'huile s'égoutter des aliments.

Suggestion: Servir en garniture pour la soupe ou la salade César.

BANANES FRITES

1 tasse de farine auto-levante

1 c. à thé de sucre

1 œuf battu

½ tasse de lait

1 c. à table de beurre fondu

4 bananes, pelées et coupées en trois

Huile à friture

1. Tamiser la farine dans un bol et former un puits au centre. Ajouter le sucre, l'œuf, le lait et le beurre.
2. Mélanger légèrement et laisser reposer 15 minutes.
3. Enrober les bananes du mélange et laisser l'excès de pâte s'égoutter.
4. Remplir la friteuse d'huile jusqu'au niveau 'MAX' et régler la température à 355°F.
5. Avec le panier en position 'Frying' (friture), faire frire les bananes en deux portions jusqu'à coloration dorée, environ 4-5 minutes, en s'assurant que l'huile recouvre sa température initiale entre chaque portion. Égoutter.

Suggestion: Servir avec de la crème glacée.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, la mauvaise utilisation, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celles prévues dans le livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits pouvant varier d'un État ou d'une province à l'autre.

TERME DE GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date de l'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à www.Breville.com ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil

Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas s'appliquer à vous.

APTITUDE ET QUALITÉ MARCHANDE:

Toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à www.Breville.com ou:

• Numéro sans frais:

États-Unis:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Canada:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

• Courriel:

États-Unis:

AskUs@BrevilleUSA.com

Canada:

AskUs@Breville.ca

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S.Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.

USA: 19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119, Tel: 1 866 BREVILLE.

CANADA: 2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2. Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2010. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BDF600XL Issue NA-H10